

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC

Estudo Técnico Preliminar 103/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23107.026971/2026-34

2. Descrição da necessidade

2.1. A Universidade Federal do Acre (UFAC), por intermédio da Assessoria de Eventos e Cerimonial (AEC), formalizou demanda relacionada à realização da Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, prevista para 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco. A programação institucional tem como finalidade promover a valorização, a integração e o reconhecimento dos servidores que contribuem para o desenvolvimento das atividades administrativas, acadêmicas e institucionais da Universidade.

2.2. Conforme apresentado no Documento de Formalização da Demanda nº 2272857, a programação contempla um momento de acolhimento e convivência entre os participantes, para o qual a unidade requisitante identificou a necessidade de disponibilizar serviço de alimentação e atendimento. A demanda está relacionada à organização dessa atividade institucional, considerando o público previsto e as condições necessárias ao seu atendimento.

2.3. O problema a ser solucionado consiste em assegurar condições adequadas de recepção, organização e disponibilização de alimentação aos participantes durante a solenidade, sem comprometer a eficiência e a economicidade na utilização dos recursos públicos. A necessidade deve ser examinada a partir da finalidade do evento, da dimensão do atendimento pretendido e das alternativas disponíveis à Administração.

2.4. A unidade requisitante informa, na justificativa do DFD, que a UFAC não dispõe de estrutura operacional, insumos e equipe específica suficientes para executar diretamente o serviço na dimensão pretendida. Essa informação constitui declaração da área demandante e deverá ser considerada na avaliação da capacidade operacional existente, sem afastar o exame de alternativas de atendimento à necessidade institucional.

2.5. Sob a perspectiva do interesse público, busca-se proporcionar condições compatíveis com a realização de uma atividade institucional de reconhecimento dos servidores, favorecendo o acolhimento dos participantes e a integração da comunidade universitária. O atendimento dessa necessidade deverá observar a proporcionalidade entre os benefícios esperados, os recursos empregados e a finalidade administrativa da programação.

2.6. Como resultados pretendidos, espera-se disponibilizar atendimento organizado e adequado aos participantes durante o período previsto para a solenidade, com utilização racional dos recursos públicos e observância das condições de qualidade e segurança pertinentes ao fornecimento de alimentos e bebidas. Esses resultados representam objetivos do planejamento, cuja efetiva obtenção dependerá da solução adotada e de sua execução.

2.7. O atendimento da necessidade poderá envolver a contratação de serviços especializados de alimentação e apoio operacional, desde que a análise das alternativas disponíveis demonstre sua adequação técnica e econômica. A definição da solução deverá considerar a capacidade de atendimento, a estrutura necessária, a forma de execução e os custos associados, sem restringir previamente a avaliação a determinado fornecedor ou formato de serviço.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assessoria de Eventos e Cerimonial	Anajara Rodrigues Ferreira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Requisitos gerais e capacidade operacional

4.1. O serviço deverá contemplar o fornecimento integrado de alimentos e bebidas para 300 pessoas, incluindo transporte, materiais, utensílios, equipamentos, montagem, organização, reposição, atendimento e desmontagem do buffet, conforme a necessidade descrita no DFD nº 2272857. A execução deverá ocorrer em 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco da UFAC, em horário a ser definido pela unidade requisitante.

4.2. A solução deverá possuir capacidade operacional para atender ao público estimado de 300 pessoas, contemplando o fornecimento de alimentos e bebidas, materiais, utensílios, equipamentos e equipe necessária à preparação, montagem, organização, reposição, atendimento e desmontagem do serviço, conforme especificações estabelecidas no Documento de Formalização da Demanda nº 2272857.

4.3. A contratação de empresa especializada justifica-se pela inexistência, na estrutura disponível da UFAC, de equipe específica, insumos, equipamentos e capacidade técnico-operacional suficientes para executar diretamente o serviço de alimentação na dimensão prevista, conforme informado pela unidade requisitante. A execução deverá ocorrer sob responsabilidade da contratada, mediante disponibilização integral dos recursos necessários ao atendimento.

Forma de atendimento

4.4. O serviço deverá ser prestado na modalidade americana, conforme estabelecido no DFD, mediante organização de mesas de buffet e disponibilização dos alimentos e bebidas aos participantes, com acompanhamento de garçons uniformizados, copeira e pessoal de apoio, responsáveis pela organização, reposição, conservação das condições de apresentação dos alimentos e assistência durante o atendimento.

4.5. A prestação deverá contemplar a montagem das mesas destinadas ao buffet, incluindo arranjos e demais elementos de organização previstos no DFD, assegurando apresentação adequada à natureza institucional da solenidade, condições de circulação e acessibilidade dos participantes e utilização segura dos espaços disponíveis.

Cardápio mínimo e qualidade dos alimentos

4.6. O cardápio deverá contemplar, no mínimo, os alimentos e bebidas relacionados no Documento de Formalização da Demanda nº 2272857, respeitadas as condições de qualidade, segurança alimentar e suficiência para atendimento ao público previsto, compreendendo:

- a) Baixaria misturada;
- b) Mini sanduíches de pão de leite com queijo e presunto;
- c) Mini sanduíches de pão semi-italiano com frango;
- d) Mini pastéis de carne;
- e) Mini pastéis de queijo;
- f) Mini saltenhas;
- g) Mini quibes de arroz;
- h) Mini quibes de macaxeira;
- i) Bolo tradicional com calda de chocolate;
- j) Bolo preparado com leite em pó, sem exigência de marca comercial específica;
- k) Mingau de banana e mingau de farinha de tapioca, em preparações distintas.
- l) Salada de frutas;
- m) Duas opções de suco natural;
- n) Café com leite;
- o) Bebidas não alcoólicas, conforme especificação do DFD.

4.7. Os alimentos deverão apresentar condições adequadas de qualidade, conservação, higiene, preparo e apresentação, sendo disponibilizados em quantidades compatíveis com o público previsto. A prestação deverá assegurar a reposição dos alimentos e bebidas durante o período de atendimento, de modo a preservar a regularidade e a suficiência do serviço.

4.8. A contratada deverá fornecer os materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução, incluindo pratos descartáveis, talheres descartáveis, copos de acrílico, copos de isopor e demais materiais previstos no DFD, em condições adequadas de higiene, conservação e utilização.

Local, data e condições de execução

4.9. O serviço será executado no dia 29 de outubro de 2026, nas dependências do Campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre. O horário específico da prestação, o espaço destinado à montagem do buffet e as condições de infraestrutura serão definidos pela Administração e comunicados à contratada com antecedência suficiente para a organização das atividades.

4.10. A contratada será responsável pelo transporte dos alimentos, materiais, utensílios e equipamentos, bem como pela montagem, organização, reposição, atendimento e desmontagem do serviço, devendo assegurar que essas atividades ocorram em condições compatíveis com a programação e sem comprometer o funcionamento das demais atividades institucionais.

Requisitos sanitários e segurança alimentar

4.11. A execução deverá observar a Resolução RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como as demais disposições sanitárias estaduais e municipais aplicáveis à preparação, manipulação, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos destinados ao consumo.

4.12. A empresa contratada deverá comprovar sua regularidade perante a autoridade de Vigilância Sanitária competente, mediante apresentação de alvará ou licença sanitária válida, quando exigível para a atividade e o estabelecimento, admitida a comprovação oficial de dispensa, quando legalmente cabível. A exigência deverá observar a regulamentação sanitária aplicável no Município de Rio Branco e os critérios legais de licenciamento da atividade.

4.13. Os profissionais envolvidos na manipulação, preparação e distribuição dos alimentos deverão observar as boas práticas sanitárias aplicáveis, incluindo higiene pessoal, utilização de vestimentas adequadas, prevenção de contaminações e observância das condições de conservação dos alimentos. A contratada deverá assegurar o cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar durante todas as etapas da prestação.

4.14. O acondicionamento e o transporte dos alimentos deverão ocorrer em recipientes e equipamentos adequados à sua natureza, preservando as condições higiênico-sanitárias e de temperatura exigíveis até o momento do consumo.

Sustentabilidade

4.15. A execução deverá observar práticas de sustentabilidade ambiental compatíveis com a natureza do serviço, mediante utilização racional de água, energia, alimentos e materiais de consumo, adoção de medidas para prevenção do desperdício alimentar e organização dos resíduos gerados durante a prestação.

4.16. Considerando a utilização de materiais descartáveis prevista no DFD, a contratada deverá evitar o fornecimento excessivo desses materiais e assegurar o recolhimento dos resíduos decorrentes de sua execução, observadas as condições de separação e destinação aplicáveis. Poderão ser adotadas alternativas de menor impacto ambiental, desde que preservados os requisitos de higiene, funcionalidade e atendimento estabelecidos pela Administração.

Natureza do serviço e requisitos técnicos

4.17. A contratação caracteriza-se como serviço não contínuo, de execução pontual, destinado ao atendimento de evento institucional específico, sem necessidade de prestação permanente ou de disponibilização de mão de obra com dedicação exclusiva à Administração.

4.18. A atividade possui natureza material acessória e de apoio à realização do evento institucional. Sua execução não demanda transferência de atribuições administrativas próprias da Universidade, mas a disponibilização de estrutura operacional especializada para o fornecimento de alimentação e atendimento aos participantes.

4.19. A contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com a natureza e a dimensão do serviço, demonstrando aptidão para a execução das atividades pertinentes ao objeto, mediante exigências de qualificação técnica proporcionais e justificadas, em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/2021. Não deverão ser estabelecidas exigências excessivas ou sem relação direta com a execução contratual.

Subcontratação

4.20. Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto contratual, considerando a necessidade de execução integrada das atividades de preparação, acondicionamento, transporte, montagem, distribuição e reposição de alimentos e bebidas, bem como do atendimento aos participantes. A vedação busca assegurar a uniformidade da prestação, o controle das condições higiênico-sanitárias, a coordenação operacional e a identificação direta das responsabilidades pela execução. Considerando a natureza pontual do serviço, a medida visa evitar a fragmentação das atividades e os riscos decorrentes de falhas de integração durante o evento.

Vistoria, amostras e padronização

4.21. Não será exigida vistoria prévia obrigatória do local de execução, considerando que as condições de acesso, espaço e infraestrutura serão definidas e informadas antecipadamente pela Administração. As informações necessárias à formulação das propostas deverão ser disponibilizadas aos interessados de maneira isonômica, sem prejuízo de eventual visita facultativa, caso justificada.

Exigência de degustação e avaliação das amostras

4.22. Poderá ser exigida da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar no certame, durante a fase de julgamento das propostas, a apresentação de amostras para degustação, com a finalidade de verificar a qualidade dos alimentos e bebidas ofertados e sua conformidade com as especificações da contratação. A exigência justifica-se pela natureza do serviço de alimentação, pela necessidade de assegurar padrões adequados de preparo, apresentação, conservação e segurança alimentar e pela impossibilidade de aferição integral dessas características exclusivamente mediante análise documental.

4.22.1. Caso seja adotada, a degustação compreenderá amostras representativas dos alimentos e bebidas integrantes do cardápio estabelecido para a contratação, em quantidades suficientes para avaliação por comissão designada pela Administração. Os itens, quantitativos e condições de apresentação serão previamente definidos no Termo de Referência e no instrumento convocatório, devendo as amostras reproduzir as condições de qualidade, preparo, acondicionamento e apresentação previstas para a execução do serviço. Todos os custos relacionados à preparação, transporte e disponibilização das amostras serão de responsabilidade da licitante convocada.

4.22.2. Caso seja adotada, a avaliação será realizada por comissão formalmente designada, mediante critérios objetivos, previamente estabelecidos, contemplando a conformidade com o cardápio, aparência e integridade dos alimentos, condições de higiene, temperatura adequada de serviço, textura, consistência, sabor característico das preparações e apresentação dos itens. A análise deverá observar parâmetros verificáveis, evitando decisões fundamentadas exclusivamente em preferências pessoais dos avaliadores, e será registrada em relatório técnico conclusivo, com indicação das conformidades ou desconformidades identificadas.

4.22.3. Caso seja adotada, a apresentação das amostras ocorrerá em local, data e horário previamente definidos e comunicados formalmente, observando-se prazo razoável para preparação e condições de publicidade que permitam o acompanhamento do procedimento pelos demais licitantes interessados. A ausência injustificada de apresentação, a desconformidade com requisitos essenciais ou a reprovação devidamente fundamentada poderão resultar na desclassificação da proposta, assegurados os procedimentos de manifestação e recurso cabíveis. Nessa hipótese, será convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação e as mesmas condições de avaliação previstas no instrumento convocatório.

4.23. A especificação não deverá conter direcionamento injustificado a marcas ou fornecedores determinados. O item será classificado com base no catálogo de serviços aplicável (CATSERV), observada a correspondência entre o código utilizado e o escopo efetivamente contratado. O fornecimento de alimentos, utensílios e materiais constitui parte integrante da prestação de serviço, não configurando aquisição autônoma de bens permanentes ou de luxo.

Garantia, manutenção e transição

4.24. Considerando a natureza pontual do serviço, sua execução em data específica e a ausência de fornecimento de bens permanentes à Administração, não se identifica necessidade de manutenção ou assistência técnica continuada, transferência de conhecimento ou transição contratual após a conclusão da prestação.

4.25. Não se identifica, preliminarmente, necessidade de exigir garantia contratual de execução, considerando a natureza e o período de realização do serviço, sem prejuízo das responsabilidades legais da contratada, das condições de fiscalização e das medidas cabíveis em caso de descumprimento contratual.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado tem por finalidade identificar e comparar as alternativas disponíveis para atender à necessidade de alimentação e acolhimento dos participantes da Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, prevista para 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre, considerando o público estimado de 300 pessoas, o cardápio, a estrutura operacional e os demais requisitos definidos para a prestação.

5.2. A análise considerou as informações constantes do Documento de Formalização da Demanda nº 2272857, as propostas comerciais disponíveis no processo e referências de contratações públicas similares, especialmente de serviços de buffet, coffee break e alimentação para eventos institucionais. Foram identificados diferentes modelos de atendimento, incluindo execução direta pela Administração, fornecimento de alimentos sem estrutura completa de atendimento, contratação integrada de buffet e utilização de instrumentos de contratação já existentes ou disponibilizados pela Administração Pública.

Execução com recursos próprios

5.3. A possibilidade de execução direta pela Universidade foi considerada à luz das informações apresentadas pela unidade requisitante. Conforme o item 5.4 do DFD, a UFAC não dispõe de estrutura operacional, insumos e equipe específica suficientes para realizar diretamente o serviço na dimensão pretendida. Dessa forma, essa alternativa não se apresenta, preliminarmente, adequada ao atendimento integral da necessidade, pois exigiria a mobilização de recursos materiais, humanos e logísticos adicionais, cuja disponibilidade e custos não foram demonstrados.

Fornecimento de alimentos sem atendimento integrado

5.4. Outra alternativa examinada consiste na contratação do fornecimento de alimentos e bebidas com apoio operacional reduzido, mediante disponibilização em mesas para autosserviço. Embora esse modelo possa atender a determinados eventos, sua adoção, nas condições atualmente estabelecidas, não contemplaria integralmente as atividades previstas no DFD, especialmente a disponibilização de

garçons uniformizados, copeira e pessoal de apoio. A eventual adoção desse formato dependeria da revisão dos requisitos pela unidade requisitante e da demonstração de que a finalidade institucional permaneceria atendida.

Contratação integrada de buffet

5.5. A contratação integrada de empresa especializada em serviços de buffet constitui alternativa tecnicamente compatível com as necessidades apresentadas, por reunir, sob responsabilidade de um único prestador, o fornecimento de alimentos e bebidas, materiais, utensílios, equipamentos e equipe necessária à montagem, organização, reposição, atendimento e desmontagem. O modelo permite centralizar a coordenação operacional e as responsabilidades pela qualidade, segurança alimentar e execução das atividades durante o evento.

5.6. A viabilidade dessa modalidade encontra respaldo na existência de contratações públicas similares. O Tribunal de Justiça do Estado do Acre realizou o Pregão Eletrônico nº 90011/2026, destinado ao registro de preços para serviços de buffet, abrangendo coffee break, brunch e refeições para eventos institucionais. Também foram identificados registros de preços de serviços de alimentação em municípios do Acre, evidenciando a utilização desses modelos de fornecimento pela Administração Pública.

Propostas comerciais e condições de mercado

5.7. No processo foram identificadas duas propostas comerciais, datadas de 13 de outubro de 2026, para atendimento de 300 pessoas. A proposta de Sylvia Montenegro apresenta valor de R\$ 75,00 por participante, totalizando R\$ 22.500,00, e contempla o cardápio relacionado no DFD, com garçons uniformizados, copeira, pessoal de apoio e montagem do buffet. A proposta da Caffé apresenta valor de R\$ 80,00 por participante, totalizando R\$ 24.000,00, com composição distinta de cardápio e exclusão expressa do serviço de garçons, embora preveja atendente para organização e reposição das mesas. Portanto, as duas propostas não representam serviços integralmente equivalentes.

5.8. As diferenças identificadas demonstram a necessidade de padronização das condições de comparação, especialmente quanto à composição do cardápio, equipe de atendimento, utensílios, estrutura de montagem e demais serviços incluídos. Os valores disponíveis constituem referências comerciais preliminares e não permitem, isoladamente, definir o orçamento estimado da contratação, que deverá ser fundamentado em pesquisa de preços específica, observada a regulamentação aplicável.

Contratos existentes e outros instrumentos de contratação

5.9. A utilização de contratos ou atas de registro de preços existentes constitui possibilidade administrativa a ser examinada, desde que demonstradas a disponibilidade do instrumento, a compatibilidade do objeto, as condições legais para sua utilização e a vantajosidade para a Universidade. As referências localizadas em outros órgãos não comprovam, por si sós, a existência de instrumento contratual disponível à UFAC ou a possibilidade de sua utilização.

Verificação preliminar do Contrata+Brasil

5.10. Foi verificada a possibilidade de utilização da plataforma Contrata+Brasil, regulamentada pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 52/2025 e suas alterações. A plataforma contempla serviços relacionados a eventos institucionais, conforme o Edital de Credenciamento nº 03/2026, tendo sido identificadas oportunidades publicadas por instituições federais de ensino para fornecimento de coffee break e serviços de apoio a eventos.

5.11. Para as oportunidades individuais de serviços examinadas na plataforma, o limite financeiro identificado para 2026 é de R\$ 13.098,41. Considerando que as propostas comerciais disponíveis para a demanda da UFAC apresentam valores globais de R\$ 22.500,00 e R\$ 24.000,00, verifica-se incompatibilidade financeira preliminar com esse limite. Dessa forma, a utilização do Contrata+Brasil não se apresenta viável nas condições de valor atualmente identificadas, ressalvada a necessidade de confirmação do enquadramento no edital aplicável e de consolidação da estimativa da contratação. Não se considera admissível o fracionamento artificial da demanda para adequação ao limite financeiro.

Comparação técnica e econômica

5.12. A comparação das alternativas indica que a execução com recursos próprios não dispõe, segundo a unidade requisitante, de estrutura suficiente; o fornecimento isolado de alimentos não contempla integralmente os requisitos estabelecidos; e a contratação integrada de buffet reúne os componentes necessários ao atendimento da demanda. A utilização de instrumentos contratuais existentes dependerá de comprovação específica, enquanto a utilização do Contrata+Brasil apresenta limitação financeira preliminar.

5.13. Sob o aspecto econômico, a contratação integrada permite identificar em uma mesma composição de preço os custos relacionados ao fornecimento dos alimentos, equipamentos, materiais, pessoal, transporte, montagem e desmontagem, reduzindo a necessidade de coordenação de contratações distintas. Sua efetiva vantagem dependerá, contudo, da comparação de preços correspondentes ao mesmo escopo e da avaliação dos custos e riscos associados à execução.

Competitividade e adequação dos requisitos

5.14. O levantamento de mercado demonstrou a existência de fornecedores capazes de prestar serviços de buffet para eventos institucionais, inclusive com oferta local contemplando os componentes essenciais da contratação.

5.14.1. Conclui-se que o fornecimento integrado de alimentos e bebidas, a disponibilização de equipe de atendimento e a comprovação da regularidade sanitária aplicável constituem requisitos pertinentes à necessidade identificada. A composição do cardápio deverá ser descrita objetivamente, sem imposição injustificada de marcas comerciais. Quanto à degustação, a equipe de planejamento optou por não estabelecê-la como exigência automática, considerando seus possíveis efeitos sobre a competitividade e o cronograma. A necessidade de sua realização deverá ser avaliada e motivadamente definida antes da divulgação do instrumento convocatório, observados os critérios objetivos previstos no Termo de Referência.

Solução tecnicamente indicada

5.15. Diante das alternativas examinadas, a contratação de empresa especializada para prestação integrada de serviços de buffet apresenta-se, preliminarmente, como a solução tecnicamente mais adequada ao atendimento da necessidade institucional, considerando o público previsto, a estrutura operacional requerida e a insuficiência de recursos próprios informada pela unidade requisitante.

Referências públicas verificadas

1. TJAC — Pregão Eletrônico nº 90011/2026

Fonte: Tribunal de Justiça do Estado do Acre (TJAC).

Link completo:

<https://www.tjac.jus.br/licit/prestacao-de-servicos-de-buffet-pe-11-2026/>

Informação aproveitada: Contratação de serviços de buffet e coffee break no Estado do Acre.

Limitação: Não demonstra a existência de contratação disponível para utilização pela UFAC.

2. Capixaba/AC — Ata de Registro de Preços nº 011/2026

Fonte: Prefeitura Municipal de Capixaba/AC.

Link completo:

<https://www.capixaba.ac.gov.br/publicacoes-transparencia/extrato-da-ata-n%C2%BA011%2F2026---geral-da-sampaio-dos-santos>

Informação aproveitada: Serviço de coffee break registrado ao valor de R\$ 52,495 por pessoa.

Limitação: Não foi comprovada equivalência integral entre o escopo registrado e as especificações do DFD da UFAC.

3. Acrelândia/AC — Ata de serviços de alimentação

Fonte: Prefeitura Municipal de Acrelândia/AC.

Link completo:

<https://www.acrelandia.ac.gov.br/publicacoes-transparencia/termo-aditivo-%C3%A0-ata-de-registro-de-pre%C3%A7os-n%C2%BA0222025-fornecimento-de-refei%C3%A7%C3%B5es-prontas-e-coffee-breaks>

Informação aproveitada: Contratação de diferentes formatos de coffee break, inclusive para atendimento de 100 pessoas.

Limitação: Cardápio, quantitativos e escala de atendimento diferentes da demanda da UFAC.

4. IFPE — Coffee break para 400 pessoas

Fonte: Instituto Federal de Pernambuco (IFPE) — Contrata+Brasil.

Link completo:

<https://contratamaisbrasil.sistema.gov.br/eventos/200/>

Informação aproveitada: Exemplo de serviço integrado de coffee break para 400 participantes, divulgado na plataforma Contrata+Brasil.

Limitação: A publicação não comprova o preço efetivamente contratado nem a disponibilidade do serviço em Rio Branco/AC.

5. IFTO — Coffee Break 2026

Fonte: Instituto Federal do Tocantins (IFTO) — Contrata+Brasil.

Link completo:

<https://contratamaisbrasil.sistema.gov.br/eventos/230/>

Informação aproveitada: Registro de contratação de coffee break no valor de R\$ 13.000,00.

Limitação: O serviço apresenta características e quantitativos próprios, não sendo possível presumir equivalência com a demanda da UFAC.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço de coquetel, na modalidade café da manhã, destinado à Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026 da Universidade Federal do Acre (UFAC), a ser realizada em 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco, para atendimento ao público estimado de 300 pessoas, conforme a necessidade formalizada pela Assessoria de Eventos e Cerimonial (AEC).

6.2. A solução compreende a prestação integrada de serviços de alimentação e apoio operacional ao evento, incluindo o fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas, materiais, utensílios, equipamentos, transporte, montagem, organização, reposição, atendimento aos participantes e desmontagem da estrutura utilizada.

Composição e funcionamento da solução

6.3. O cardápio deverá observar a composição estabelecida no Documento de Formalização da Demanda nº 2272857, abrangendo baixaria misturada; mini sanduíches de pão de leite com queijo e presunto; mini sanduíches de pão semi-italiano com frango; mini pastéis de carne e de queijo; mini saltenhas; mini quibes de arroz e de macaxeira; bolo tradicional com calda de chocolate; bolo de leite Ninho; mingau de banana com mingau de farinha de tapioca; salada de frutas; duas opções de suco natural; café com leite e demais bebidas não alcoólicas previstas na especificação.

6.4. A execução ocorrerá na modalidade de serviço americano, mediante organização de mesas destinadas ao buffet e disponibilização dos alimentos e bebidas aos participantes. O serviço deverá contar com garçons uniformizados, copeira e pessoal de apoio, responsáveis pelas atividades de organização, reposição, assistência ao atendimento e manutenção das condições adequadas de apresentação e higiene durante a solenidade.

6.5. A contratada deverá disponibilizar todos os recursos materiais e operacionais necessários à prestação, incluindo pratos e talheres descartáveis, copos de acrílico, copos de isopor, utensílios, recipientes, equipamentos de apoio e arranjos para montagem das mesas, conforme previsto no DFD. Também deverão estar compreendidas as atividades de acondicionamento, transporte, montagem, reposição, desmontagem e recolhimento dos materiais e resíduos relacionados à execução.

Local, data e responsabilidades

6.6. O serviço será realizado em 29 de outubro de 2026, nas dependências do Campus Rio Branco da UFAC. O horário específico de atendimento, o espaço disponibilizado e as condições de infraestrutura serão definidos pela Administração e comunicados à contratada com antecedência suficiente para a organização das atividades.

6.7. Caberá à contratada a execução integral do serviço, com disponibilização dos profissionais, alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos e recursos logísticos necessários. Não será admitida a subcontratação total ou parcial das obrigações integrantes do objeto, preservada a possibilidade de aquisição regular de insumos junto a fornecedores comerciais, sem transferência a terceiros da responsabilidade pela execução contratada.

6.8. Caberá à Administração indicar o local e as condições de acesso, informar a programação pertinente e acompanhar a execução. A solução pressupõe a disponibilização de espaço físico adequado, cujas condições serão confirmadas pela unidade requisitante e comunicadas

antecipadamente à contratada. Eventuais necessidades complementares de infraestrutura deverão ser identificadas antes da formalização da contratação, de forma a evitar custos não previstos ou dificuldades de execução.

Qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade

6.9. A prestação deverá observar as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC Anvisa nº 216/2004 e suas alterações, bem como a regulamentação sanitária estadual e municipal pertinente. A contratada deverá assegurar condições adequadas de preparação, manipulação, armazenamento, transporte, conservação e disponibilização dos alimentos, além de comprovar a regularidade sanitária exigível para a atividade.

6.10. A solução deverá contemplar práticas de sustentabilidade compatíveis com o serviço, especialmente prevenção do desperdício de alimentos, utilização racional de materiais de consumo e recolhimento dos resíduos gerados durante a execução, preservadas as condições de higiene, segurança alimentar e funcionalidade do atendimento.

Degustação e avaliação de conformidade

6.11. A verificação da conformidade dos alimentos e bebidas será realizada mediante os critérios previstos no Termo de Referência e os procedimentos de fiscalização aplicáveis. A equipe de planejamento considerou a degustação uma medida adicional possível, cuja necessidade deverá ser avaliada pelo Agente de Contratação, com apoio da unidade requisitante, antes da divulgação do aviso de contratação direta.

6.12. Caso seja adotada a degustação, o instrumento convocatório estabelecerá previamente sua obrigatoriedade para a primeira colocada provisória, as preparações e quantidades exigidas, o prazo e o local de apresentação, os critérios objetivos de avaliação e as consequências de eventual desconformidade. A decisão deverá considerar a proporcionalidade da exigência e a compatibilidade do procedimento com a realização do evento em 29 de outubro de 2026.

Manutenção, assistência técnica e garantia

6.13. Considerando tratar-se de serviço não contínuo, destinado a evento específico, a solução não demanda manutenção continuada, assistência técnica após a execução ou transferência de conhecimento à Administração. A contratada será responsável pelas condições de funcionamento dos equipamentos e utensílios utilizados durante a prestação e pela correção de eventuais desconformidades relacionadas ao serviço. Não se identifica necessidade preliminar de garantia contratual específica de execução, sem prejuízo das responsabilidades legais e contratuais.

Justificativa técnica e econômica

6.14. A contratação integrada de empresa especializada apresenta-se como solução tecnicamente adequada por reunir os componentes necessários à realização do serviço de alimentação, cuja execução direta não pode ser assegurada pela estrutura operacional disponível na UFAC, conforme informado pela unidade requisitante. O modelo centraliza as responsabilidades pela preparação, logística, organização, atendimento e segurança alimentar, contribuindo para a coordenação das atividades no evento.

6.15. Sob o aspecto econômico, a contratação integrada possibilita a composição de preço que contemple todos os recursos necessários ao atendimento, evitando contratações isoladas de alimentos, profissionais, utensílios e equipamentos. O levantamento de mercado identificou propostas comerciais para o atendimento pretendido e referência complementar em contratação pública, cujos

valores deverão ser tratados na pesquisa de preços consolidada, observadas as diferenças de escopo e condições de execução.

Modelo de contratação

6.16. Recomenda-se a contratação específica, sem utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), considerando que a demanda possui objeto determinado, quantitativo definido e execução concentrada em data específica. Não foi demonstrada necessidade de contratações recorrentes, parceladas ou futuras que justifique a constituição de ata de registro de preços para este objeto.

6.17. Em consequência da opção por contratação sem SRP, não haverá ata própria cuja vigência possa ser prorrogada, quantitativos a renovar ou possibilidade de adesão por órgãos não participantes. A vigência do instrumento contratual deverá ser compatível com o período necessário à preparação, execução, recebimento e conclusão das obrigações decorrentes do serviço.

6.18. Considerando a caracterização do objeto como serviço comum, a execução pontual e o valor preliminar identificado, propõe-se a contratação mediante dispensa eletrônica em razão do valor, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observada a IN SEGES/ME nº 67/2021. A confirmação desse enquadramento dependerá da verificação do somatório das despesas da unidade gestora e das contratações de objetos de mesma natureza no exercício financeiro, nos termos do art. 75, § 1º, bem como da comprovação dos demais requisitos legais de instrução e autorização da contratação direta.

6.19. Na hipótese de dispensa eletrônica, não haverá modalidade licitatória a selecionar. Propõe-se a escolha da proposta de menor preço global para o serviço completo, condicionada ao atendimento das especificações, à avaliação de conformidade, à comprovação dos requisitos pertinentes e à aceitabilidade do preço. Caso não se confirme o cabimento da contratação direta, poderá ser avaliada a realização de pregão eletrônico, com critério de julgamento de menor preço global, observadas as condições legais e o cronograma da demanda.

6.20. A solução proposta contempla os componentes necessários ao atendimento da necessidade institucional, permanecendo sujeita à conclusão da pesquisa de preços, à definição do cronograma procedimental e à validação dos requisitos pela equipe de planejamento e pelas instâncias competentes, para posterior formalização da contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Estima-se a contratação do serviço de coquetel para atendimento de 300 (trezentas) pessoas, durante a Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, prevista para 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre.

7.2. O quantitativo foi definido com base no levantamento realizado pela área requisitante, considerando o número de servidores que encaminharam fotografias para a confecção dos crachás institucionais a serem entregues durante a solenidade. Esse levantamento foi utilizado como referência para dimensionar o público a ser atendido e, conseqüentemente, a quantidade necessária do serviço de alimentação.

7.3. A estimativa de 300 participantes corresponde à previsão de atendimento para fins de planejamento da contratação, não representando confirmação individual de comparecimento. O quantitativo deverá ser respaldado pelo registro do levantamento realizado pela área requisitante, a ser juntado aos autos do processo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 23.250,00

8.1. A estimativa do valor da contratação refere-se à prestação de serviço de coquetel/café da manhã para atendimento de 300 (trezentas) pessoas, durante a Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, prevista para 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre, conforme o Documento de Formalização da Demanda (DFD) nº 2272857.

8.2. O serviço compreende o fornecimento de alimentos e bebidas, materiais, utensílios, equipamentos, estrutura de buffet, equipe de atendimento e apoio, montagem, organização, reposição e desmontagem, observadas as especificações definidas pela área requisitante.

Fontes consultadas

8.3. A estimativa foi elaborada com base na pesquisa de preços documentada no ANEXO I, considerando referências de contratações públicas similares e propostas comerciais de fornecedores atuantes em Rio Branco/AC.

8.4. Foram utilizados os parâmetros previstos no art. 5º, incisos II e IV, da Instrução Normativa SEGES /ME nº 65/2021, observadas as disposições do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

8.5. As referências públicas foram consideradas em conjunto com as propostas locais, tendo em vista as particularidades da execução presencial, o preparo e transporte dos alimentos e a necessidade de disponibilização de estrutura e pessoal de atendimento no local do evento.

Preços referenciais

8.6. Foram consideradas as seguintes referências, expressas em valores por participante:

Fonte	Valor unitário
SEAD/AC – Pregão Eletrônico SRP nº 091/2026, lote I, item 2	R\$ 60,00
Sylvia Montenegro – proposta comercial de 13/10/2026	R\$ 75,00
Caffe – proposta comercial de 13/10/2026	R\$ 80,00
TJAM – Contrato Administrativo nº 056/2026, item 2	R\$ 81,00

8.7 As quatro referências foram preservadas na amostra preliminar, sem exclusões automáticas. As respectivas condições de fornecimento e diferenças de escopo encontram-se identificadas na documentação de suporte.

Metodologia e memória de cálculo

8.8. Para a obtenção do valor estimado, adotou-se preliminarmente a mediana dos quatro preços coletados, conforme metodologia prevista no art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021. A escolha considera a utilização de referências de diferentes origens e a menor sensibilidade da mediana a valores extremos.

8.8.1. Ordenados os preços em ordem crescente, obtém-se a série: R\$ 60,00; R\$ 75,00; R\$ 80,00; e R\$ 81,00.

8.8.2. A mediana corresponde à média dos dois valores centrais:

Mediana = (R\$ 75,00 + R\$ 80,00) ÷ 2 = R\$ 77,50.

8.8.3. Aplicando-se o preço unitário estimado ao quantitativo previsto no item 7 deste ETP, obtém-se:

Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
Serviço de coquetel/café da manhã para evento institucional	Pessoa	300	R\$ 77,50	R \$ 23.250,00

Valor total preliminar estimado: R\$ 23.250,00 (vinte e três mil, duzentos e cinquenta reais).

Análise crítica e condições de comparabilidade

8.9. As referências apresentam diferenças quanto ao cardápio, quantitativos contratados, local de execução e composição dos serviços. A contratação da SEAD/AC contempla estrutura e garçons, enquanto a referência do TJAM corresponde a contratação de buffet em outra localidade e escala superior à demanda da UFAC.

8.10. As propostas locais foram mantidas na pesquisa em razão de sua relação direta com o evento previsto para Rio Branco. Entretanto, a proposta da Caffé informa que não inclui garçons, apenas atendente para organização e reposição do buffet, circunstância que exige esclarecimento quanto ao atendimento integral das especificações do DFD.

Conclusão da estimativa

8.11. A amostra preliminar de quatro referências resultou na mediana de R\$ 77,50 por pessoa, correspondente ao valor total de R\$ 23.250,00 para 300 participantes. O resultado apresenta a ordem de grandeza estimada para a contratação, mas sua adoção como orçamento definitivo depende da conclusão da análise crítica das referências, especialmente quanto às diferenças de cardápio, equipe, escala e condições de execução. O valor final deverá ser confirmado na pesquisa de preços consolidada, com a respectiva memória de cálculo e justificativa de comparabilidade.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A presente contratação tem por objeto a prestação de serviço de coquetel, na modalidade café da manhã, para atendimento a 300 pessoas durante a Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, no Campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre, em 29 de outubro de 2026,

compreendendo o fornecimento de alimentos e bebidas, materiais, utensílios, equipamentos, transporte, montagem, organização, reposição, atendimento e desmontagem do serviço.

9.2. Em atendimento ao art. 18, § 1º, inciso VIII, e ao art. 47, inciso II e § 1º, da Lei nº 14.133/2021, foi avaliada a possibilidade de parcelamento da solução, considerando sua divisibilidade técnica, a vantajosidade econômica, a ampliação da competitividade, os riscos de execução e os custos administrativos decorrentes da eventual contratação de diferentes fornecedores.

9.3. Embora os componentes do objeto possam ser individualmente identificados, como fornecimento de alimentos e bebidas, disponibilização de garçons e copeira, materiais e utensílios, montagem e desmontagem, essas atividades apresentam interdependência operacional para o atendimento simultâneo dos participantes. A separação em diferentes contratações exigiria a coordenação de prestadores responsáveis por etapas complementares, com possibilidade de incompatibilidades entre o fornecimento, a estrutura disponibilizada e os serviços de atendimento.

Alternativas de parcelamento examinadas

9.4. Foram consideradas as possibilidades de divisão do objeto por categorias de alimentos e bebidas, separação entre fornecimento de alimentação e disponibilização de equipe operacional, contratação independente de materiais e equipamentos e distribuição do quantitativo de participantes entre diferentes prestadores.

9.5. O parcelamento por categorias de alimentos e bebidas poderia permitir a participação de fornecedores especializados em determinadas preparações. Entretanto, exigiria integração entre diferentes responsáveis pelo fornecimento, transporte, acondicionamento, disponibilização e reposição dos itens no mesmo espaço e período, aumentando os pontos de interface operacional e os riscos de divergências quanto às responsabilidades pela execução.

9.6. A separação entre o fornecimento dos alimentos e a contratação de garçons, copeira e pessoal de apoio também apresenta desvantagens técnicas para a solução proposta, pois o atendimento depende da coordenação entre a disponibilização das preparações, a organização das mesas, a reposição dos alimentos e as condições de conservação e higiene. A atuação de prestadores distintos poderia dificultar a identificação das responsabilidades em caso de falhas relacionadas à qualidade ou à continuidade do serviço.

9.7. O fracionamento do quantitativo de 300 pessoas entre diferentes fornecedores não se mostra adequado à forma de execução prevista, uma vez que o atendimento será realizado em evento único, no mesmo local e período. A divisão exigiria delimitação e coordenação dos atendimentos e das estruturas de cada prestador, sem que tenha sido identificada necessidade de execução independente por grupos de participantes.

Avaliação econômica e competitividade

9.8. O levantamento de mercado identificou fornecedores que comercializam serviços de alimentação para eventos mediante preço por pessoa, com diferentes composições de cardápio, equipe e materiais. As propostas comerciais disponíveis foram apresentadas para o atendimento conjunto de 300 pessoas, não contendo preços segregados que permitam demonstrar vantagem econômica da contratação independente dos componentes. Assim, não há elementos suficientes para quantificar eventual economia decorrente do parcelamento.

9.9. A contratação em item único permite solicitar propostas para a prestação completa, com a identificação dos custos de alimentos, bebidas, equipe, transporte, materiais e demais serviços necessários ao atendimento. A medida reduz a necessidade de coordenação entre contratos

independentes e permite atribuir a um único prestador a responsabilidade pelas atividades previstas, sem prejuízo da fiscalização pela Administração.

9.10. Reconhece-se que o parcelamento pode ampliar a participação de fornecedores especializados em parcelas do objeto. Entretanto, para a demanda examinada, essa possibilidade deve ser ponderada com a necessidade de execução integrada, os riscos decorrentes da multiplicidade de prestadores e a ausência de evidências de redução do custo total mediante divisão. A manutenção do item único deverá preservar especificações proporcionais e condições que permitam a participação de empresas aptas à execução integral do serviço.

Justificativa para o não parcelamento

9.11. Diante das características da solução, recomenda-se o não parcelamento do objeto, com contratação por item único, abrangendo o atendimento integral das 300 pessoas previstas. A recomendação fundamenta-se na interdependência operacional entre os componentes do buffet, na execução concentrada em data específica, na necessidade de coordenação das atividades de atendimento e na preservação da responsabilidade pela qualidade e segurança alimentar.

9.12. A contratação conjunta apresenta, portanto, vantagem técnica relacionada à coordenação da prestação e à redução dos riscos de execução decorrentes de interfaces entre fornecedores distintos. Sob o aspecto econômico, a recomendação considera os possíveis custos adicionais de gestão e integração de contratações separadas, sem afirmar economia de escala quantitativamente demonstrada. A pesquisa de preços consolidada deverá confirmar a razoabilidade do valor global do serviço completo.

Coerência com a solução e o modelo de contratação

9.13. O não parcelamento mantém correspondência com a solução descrita no Campo 6, com o quantitativo de 300 pessoas previsto no Campo 7 e com o modelo de contratação específica, sem Sistema de Registro de Preços. O objeto será estruturado em um único item de serviço, com unidade de medida por pessoa e quantitativo total de 300, abrangendo todos os componentes necessários à sua execução.

9.14. A adoção de item único não implica restrição injustificada à competitividade, desde que as especificações e os requisitos de participação sejam pertinentes e proporcionais à dimensão e à complexidade do serviço. Eventuais restrições identificadas no levantamento de mercado deverão ser justificadas ou revistas, preservando-se as condições indispensáveis ao atendimento da necessidade institucional.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A análise das contratações correlatas e interdependentes tem por finalidade identificar demandas institucionais que apresentem relação com a solução proposta ou que possam interferir em seu planejamento e execução, considerando a possibilidade de coordenação administrativa, aproveitamento de recursos, economia de escala e prevenção de sobreposições entre contratações.

10.2. Foi identificada contratação correlata no âmbito da Universidade Federal do Acre, formalizada no processo administrativo nº 23107.027944/2026-89, referente à prestação de serviços de coquetel para

a Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, no Campus Floresta, em Cruzeiro do Sul/AC, prevista para 27 de outubro de 2026, com atendimento estimado de 150 pessoas, conforme Documento de Formalização da Demanda nº 2254331.

10.3. A contratação identificada apresenta similaridade de natureza e finalidade com a demanda objeto deste estudo, uma vez que ambas se destinam à prestação de serviços de alimentação e apoio operacional às comemorações institucionais do Dia do Servidor 2026, promovidas pela Assessoria de Eventos e Cerimonial da UFAC. As demandas abrangem fornecimento de alimentos e bebidas, utensílios, equipamentos, equipe de atendimento e serviços de montagem, organização, reposição e desmontagem.

Análise da interdependência

10.4. Apesar da similaridade dos objetos, as contratações possuem locais, datas e quantitativos específicos. A presente demanda destina-se ao atendimento de 300 pessoas no Campus Rio Branco, em 29 de outubro de 2026, enquanto a contratação correlata se refere ao atendimento de 150 pessoas no Campus Floresta, em 27 de outubro de 2026. Dessa forma, não foi identificada dependência técnica direta entre a execução dos dois serviços, sendo possível, em princípio, o atendimento independente de cada evento.

10.5. A existência das duas demandas recomenda a coordenação do planejamento administrativo, especialmente quanto à compatibilidade das especificações, à análise dos preços praticados, à avaliação de eventual vantagem na contratação conjunta e à observância dos limites e critérios legais aplicáveis às contratações de mesma natureza. A reunião das demandas em um único procedimento não constitui consequência automática dessa similaridade, devendo considerar as diferenças de localização, cronograma, condições de execução e oferta de fornecedores.

10.6. A solução prevista para o Campus Rio Branco compreende a prestação integrada do serviço de buffet, com disponibilização de alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos e equipe necessária ao atendimento dos participantes. Não foram identificadas, na documentação examinada, contratações adicionais comprovadamente indispensáveis à execução desse objeto. A Administração deverá definir e informar antecipadamente o local específico, o horário e as condições de infraestrutura disponibilizadas para a realização do serviço.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação pretendida está relacionada ao planejamento das atividades institucionais da Universidade Federal do Acre, especialmente às ações de valorização, reconhecimento e integração dos servidores, mediante a realização da Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, prevista para 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco.

11.2. A demanda foi formalizada pela Assessoria de Eventos e Cerimonial (AEC), por meio do Documento de Formalização da Demanda nº 2272857, e apresenta correspondência com os objetivos institucionais indicados pela unidade requisitante, particularmente quanto ao fortalecimento da identidade institucional, à organização de eventos protocolares e ao acolhimento dos participantes das atividades promovidas pela Universidade.

11.3. Conforme registrado no item 4 do DFD, a contratação não foi inicialmente contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, uma vez que a necessidade surgiu posteriormente, durante a definição da programação e do formato da solenidade. Trata-se, portanto, de demanda superveniente ao planejamento original, cuja justificativa foi apresentada pela unidade requisitante.

11.4. A ausência de previsão inicial no PCA deverá ser tratada mediante as providências administrativas cabíveis para regularização do planejamento, observados os procedimentos institucionais e a avaliação da autoridade competente. O registro da demanda e sua compatibilidade com os instrumentos de planejamento deverão estar demonstrados nos autos antes da conclusão do procedimento de contratação.

11.5. Quanto ao planejamento orçamentário, consta dos autos a Declaração de Disponibilidade Orçamentária nº 133/2026, emitida pela Diretoria de Orçamento e Custos, que identifica os recursos da Lei Orçamentária Anual de 2026 destinados ao custeio da despesa, quando autorizada, na natureza de despesa 33.90.39. A efetiva adequação orçamentária deverá ser confirmada em relação ao valor definitivo da contratação.

11.6. Dessa forma, a contratação apresenta alinhamento material com as atividades institucionais descritas pela unidade requisitante, permanecendo necessária a comprovação da regularização de sua previsão no planejamento anual e a conclusão das providências administrativas pertinentes ao seu prosseguimento.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação tem como resultado esperado proporcionar condições adequadas de acolhimento e atendimento aos participantes da Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, a ser realizada em 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre, contribuindo para os objetivos institucionais de valorização, integração e reconhecimento dos servidores.

12.2. Espera-se assegurar a disponibilização organizada de alimentação e bebidas para o público estimado de 300 pessoas, em condições compatíveis com a programação do evento, proporcionando atendimento adequado, qualidade das preparações e observância das normas de higiene e segurança alimentar.

Melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais

12.3. A contratação de empresa especializada permitirá concentrar na prestadora as atividades de preparação, transporte, montagem, organização, reposição, atendimento e desmontagem do buffet, evitando a necessidade de mobilizar servidores da Universidade para a execução direta dessas atividades, diante da insuficiência de estrutura operacional e equipe específica informada pela unidade requisitante.

12.4. Com a execução das atividades de alimentação pela contratada, espera-se favorecer o aproveitamento dos recursos humanos da UFAC nas atribuições institucionais relacionadas à organização, ao cerimonial, ao acompanhamento e à realização da solenidade, sem necessidade de deslocamento desses profissionais para tarefas especializadas de preparação e distribuição de alimentos.

Economicidade e aproveitamento dos recursos financeiros

12.5. A contratação integrada deverá favorecer o planejamento e o controle dos recursos financeiros destinados à demanda, mediante definição de preço para o serviço completo, abrangendo alimentos, bebidas, profissionais, materiais, utensílios, equipamentos e logística. Espera-se, assim, evitar despesas não previstas decorrentes da contratação isolada de componentes essenciais e facilitar a verificação da correspondência entre o valor contratado e a prestação efetivamente realizada.

12.6. A economicidade pretendida consiste na obtenção de serviço compatível com os requisitos de qualidade e atendimento, por preço justificado mediante pesquisa de mercado, observada a utilização adequada dos recursos públicos. Não se presume redução financeira em relação a contratações anteriores, uma vez que não foi identificada base documental suficiente para quantificar eventual economia.

Qualidade, organização e sustentabilidade

12.7. A centralização da execução em empresa especializada deverá contribuir para maior integração entre o fornecimento dos alimentos, a montagem da estrutura e as atividades de atendimento,

favorecendo a organização do serviço e a identificação das responsabilidades por eventuais falhas ou desconformidades.

12.8. Espera-se, ainda, promover o uso racional de alimentos, bebidas e materiais de consumo, mediante dimensionamento compatível com o público estimado e reposição adequada durante a execução, buscando reduzir desperdícios e assegurar o recolhimento dos resíduos gerados pela prestação.

Acompanhamento dos resultados

12.9. A verificação dos resultados pretendidos deverá ocorrer por meio do acompanhamento da execução, considerando a disponibilidade do serviço para o público previsto, o cumprimento das condições de atendimento, a conformidade do cardápio, as condições de higiene e conservação dos alimentos, a organização das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela contratada.

12.10. Os resultados da prestação deverão ser registrados pelos responsáveis pela fiscalização, mediante conferência das condições contratadas e documentação de eventuais ocorrências. Esses registros permitirão avaliar se a solução atendeu à necessidade institucional e poderão subsidiar o aperfeiçoamento do planejamento de contratações futuras de natureza semelhante.

13. Providências a serem Adotadas

Planejamento e instrução processual

13.1. Previamente à formalização da contratação, a Administração deverá adotar as providências necessárias à regularização da demanda no Plano de Contratações Anual de 2026, considerando a justificativa de necessidade superveniente apresentada pela Assessoria de Eventos e Cerimonial no Documento de Formalização da Demanda nº 2272857.

13.2. Deverão ser concluídos e submetidos à conferência os documentos de planejamento da contratação, especialmente o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência e a pesquisa de preços consolidada, assegurando a correspondência entre o objeto, o quantitativo de 300 pessoas, o cardápio, a equipe de atendimento, as condições de execução e o valor estimado.

13.3. A Administração deverá confirmar o enquadramento jurídico da contratação por dispensa eletrônica em razão do valor, considerando o disposto no art. 75, inciso II e § 1º, da Lei nº 14.133/2021. Deverão constar dos autos os elementos que comprovem o atendimento aos limites legais e às demais condições exigidas para o procedimento.

13.4. Deverá ser confirmada a adequação orçamentária ao valor definitivo da contratação, tomando-se como referência a Declaração de Disponibilidade Orçamentária nº 133/2026, sem prejuízo dos demais atos de autorização e formalização exigidos pela legislação.

Preparação do ambiente e execução do evento

13.5. A Assessoria de Eventos e Cerimonial deverá definir o horário de atendimento e confirmar o espaço físico destinado ao serviço no Campus Rio Branco, em 29 de outubro de 2026. Essas informações, incluindo os períodos necessários à montagem e à desmontagem, deverão ser comunicadas à contratada com antecedência suficiente para o planejamento da execução.

13.6. Antes do início da prestação, deverão ser verificadas as condições do espaço destinado ao buffet, especialmente áreas de circulação, acesso para transporte e descarga de materiais, disponibilidade de pontos de energia e demais recursos de infraestrutura efetivamente necessários ao serviço. Caso sejam identificadas adaptações, a Administração deverá avaliar sua viabilidade, responsabilidade de execução e eventuais custos, antes da realização do evento.

13.7. A Administração deverá confirmar o quantitativo de público previsto e assegurar a compatibilidade entre a programação do evento, o cardápio contratado, a estrutura de atendimento e o tempo disponível para execução, comunicando antecipadamente à contratada as informações necessárias à adequada prestação do serviço.

Degustação e avaliação de conformidade

13.8. Antes da divulgação do aviso de contratação direta, o Agente de Contratação, com apoio da unidade requisitante, deverá avaliar e registrar a decisão quanto à necessidade de degustação. Caso a medida seja adotada, o Termo de Referência e o instrumento convocatório deverão estabelecer as condições de apresentação das amostras, os critérios objetivos de aceitação, a composição da comissão avaliadora e a forma de registro dos resultados.

13.9. O cronograma da contratação deverá considerar os prazos necessários à divulgação do procedimento, à apresentação e ao julgamento das propostas, à habilitação, à eventual degustação e à formalização contratual. A programação deverá demonstrar que essas etapas são compatíveis com a execução do serviço em 29 de outubro de 2026, sem prejuízo dos prazos legais aplicáveis.

Gestão, fiscalização e capacitação

13.10. Previamente à execução, a Administração deverá designar formalmente os agentes responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, observadas as competências e os procedimentos institucionais aplicáveis. A instituição da equipe de planejamento não substitui, por si só, a designação dos responsáveis pelo acompanhamento da execução.

13.11. Os servidores designados deverão receber orientação ou capacitação compatível com as características da contratação, abrangendo o conhecimento do Termo de Referência, as condições de atendimento, o quantitativo contratado, a composição do cardápio, os requisitos sanitários, a documentação necessária e os procedimentos de acompanhamento, registro de ocorrências, recebimento e pagamento.

13.12. Considerando a natureza pontual do serviço, a preparação dos agentes poderá ocorrer mediante orientação interna e estudo dos documentos contratuais, desde que suficientes para o exercício das atribuições. Caso seja identificada necessidade de capacitação complementar, a Administração deverá avaliar as medidas e os recursos necessários antes da execução.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação de empresa especializada para prestação de serviço de coquetel, na modalidade café da manhã, destinado ao atendimento de 300 pessoas durante a Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, no Campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre, poderá produzir impactos ambientais relacionados à preparação e ao transporte dos alimentos, ao consumo de recursos naturais e à geração de resíduos durante e após a execução do serviço.

14.2. Considerando a natureza pontual da contratação, com execução prevista para 29 de outubro de 2026, os impactos ambientais mais diretamente relacionados ao objeto compreendem a geração de resíduos orgânicos decorrentes do preparo e de eventuais sobras de alimentos, o descarte de embalagens e materiais utilizados no atendimento, o consumo de água e energia associado às atividades e as emissões decorrentes do transporte dos produtos, equipamentos e utensílios.

Resíduos sólidos e materiais descartáveis

14.3. O Documento de Formalização da Demanda nº 2272857 prevê o fornecimento de pratos e talheres descartáveis, copos de acrílico, copos de isopor e demais materiais necessários à prestação. A utilização desses itens poderá gerar resíduos sólidos, especialmente plásticos, embalagens e materiais de difícil reaproveitamento, tornando necessária a adoção de medidas destinadas à redução do consumo excessivo e à adequada organização do descarte.

14.4. Como medidas de mitigação, a contratada deverá disponibilizar materiais em quantidade compatível com a demanda, evitando desperdícios e fornecimento desnecessário. Deverá também recolher os resíduos decorrentes de suas atividades, realizar sua separação conforme a natureza dos materiais e encaminhá-los aos locais indicados pela Administração, observadas as condições de coleta e destinação disponíveis e a legislação aplicável.

14.5. Poderão ser utilizadas alternativas reutilizáveis ou de menor impacto ambiental, quando compatíveis com as especificações da contratação e com as condições sanitárias, operacionais e econômicas da prestação. A adoção dessas alternativas não poderá comprometer a segurança alimentar, a funcionalidade do atendimento ou implicar substituição de requisitos essenciais sem avaliação da Administração.

Desperdício de alimentos e consumo de recursos naturais

14.6. A preparação e a disponibilização de alimentos para o público estimado de 300 pessoas poderão ocasionar desperdícios decorrentes de dimensionamento inadequado, sobras e perdas durante o preparo, transporte ou distribuição. Para mitigar esse impacto, a contratada deverá planejar a quantidade de alimentos e bebidas de forma compatível com o público previsto, mantendo a reposição necessária durante o atendimento e evitando a produção ou exposição de excedentes desnecessários, sem prejuízo da suficiência do serviço.

14.7. O consumo de água e energia associado à preparação, conservação e disponibilização dos alimentos deverá observar práticas de utilização racional dos recursos, mediante emprego adequado dos equipamentos, prevenção de desperdícios e realização das atividades em conformidade com os requisitos sanitários. A redução do consumo não poderá comprometer as condições de higiene, limpeza, conservação e segurança alimentar.

Transporte, organização e utilização do espaço

14.8. As atividades de transporte dos alimentos, bebidas, utensílios e equipamentos poderão gerar consumo de combustíveis e emissões atmosféricas. Como medida de mitigação, recomenda-se o planejamento logístico das entregas, da montagem e da retirada dos materiais, de modo a evitar deslocamentos desnecessários, preservadas as condições adequadas de acondicionamento, temperatura e conservação dos alimentos.

14.9. Durante a montagem, a execução e a desmontagem do buffet, deverão ser adotados cuidados para evitar o descarte inadequado de resíduos, líquidos, óleos e demais materiais utilizados na prestação, prevenindo contaminação do solo, da água e dos sistemas de drenagem. O espaço

utilizado deverá ser entregue em condições adequadas de limpeza e organização, observadas as responsabilidades previstas na contratação.

Normas ambientais e sanitárias aplicáveis

14.10. A execução deverá observar, no que couber, a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e sua regulamentação, bem como as disposições municipais pertinentes à gestão de resíduos sólidos. Deverão ser priorizadas medidas de não geração, redução, reutilização e reciclagem, respeitadas as características dos materiais e as possibilidades efetivas de destinação.

14.11. Deverão ser observadas as disposições sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC Anvisa nº 216/2004 e suas alterações, relativas às condições de manipulação, preparação, armazenamento, transporte, distribuição e disponibilização dos alimentos. A gestão dos resíduos durante a prestação deverá preservar as condições higiênico-sanitárias do ambiente e impedir riscos de contaminação.

Custos e acompanhamento das medidas

14.12. As práticas ambientais diretamente relacionadas à execução, como utilização racional dos materiais, organização dos resíduos e limpeza do espaço após a prestação, deverão ser consideradas na composição do serviço contratado. Não foram identificados, nesta etapa, elementos que demonstrem a necessidade de aquisição de equipamentos ambientais específicos ou realização de investimentos estruturais adicionais pela Administração.

14.13. O acompanhamento das medidas ambientais deverá ocorrer durante a execução contratual, mediante verificação do uso adequado dos materiais, da organização e do recolhimento dos resíduos, das condições de limpeza do espaço e da observância das práticas de prevenção de desperdícios, com registro de eventuais desconformidades pelos responsáveis pela fiscalização.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. A análise desenvolvida neste Estudo Técnico Preliminar indica que a contratação de empresa especializada para prestação integrada de serviço de coquetel, na modalidade café da manhã, apresenta adequação técnica à necessidade identificada pela Universidade Federal do Acre, destinada ao atendimento dos participantes da Solenidade Comemorativa do Dia do Servidor 2026, prevista para 29 de outubro de 2026, no Campus Rio Branco.

15.2. O levantamento de mercado identificou a disponibilidade de serviços de buffet e alimentação para eventos institucionais, com possibilidade de fornecimento dos alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos e equipe operacional necessários ao atendimento. A solução integrada mostra-se compatível com as necessidades descritas no DFD nº 2272857, considerando a insuficiência de estrutura operacional própria informada pela unidade requisitante e a necessidade de execução coordenada do serviço.

Análise da viabilidade econômica

15.3. Sob o aspecto econômico, a pesquisa realizada identificou propostas comerciais e referências de contratações públicas similares, permitindo estabelecer parâmetros de custo para o atendimento estimado de 300 pessoas. A contratação em item único possibilita a composição de preço para o serviço completo, incluindo alimentos, bebidas, pessoal, materiais e logística, sem prejuízo da análise crítica das diferenças de escopo entre as referências utilizadas.

15.4. Os elementos econômicos disponíveis indicam a possibilidade de contratação mediante valores compatíveis com as referências inicialmente levantadas.

Benefícios e adequação ao interesse público

15.5. A solução apresenta potencial para atender à finalidade institucional da solenidade, proporcionando condições de acolhimento e alimentação aos participantes e permitindo que os servidores da Universidade concentrem sua atuação nas atividades de organização, cerimonial e acompanhamento do evento. A execução integrada também favorece a definição das responsabilidades pela qualidade, segurança alimentar e organização da prestação.

15.6. As medidas de sustentabilidade e gestão de resíduos previstas no estudo são compatíveis com a natureza pontual do serviço e com as diretrizes institucionais de utilização responsável dos recursos, contribuindo para a prevenção de desperdícios e para a mitigação dos impactos ambientais associados à execução.

Posicionamento conclusivo

15.8. Diante dos elementos examinados, identifica-se adequação técnica preliminar da solução proposta e perspectiva favorável de viabilidade econômica, considerando a disponibilidade de serviços no mercado e as referências de preços inicialmente obtidas. Portanto, a equipe posiciona-se favoravelmente pela viabilidade da contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANAJARA RODRIGUES FERREIRA

Requisitante

THAYS MIRTES GADELHA RODRIGUES

Integrante Requisitante

JANIO DA CUNHA BASTOS

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 16/10/2026 às 14:40:53.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO I - Pesquisa_de_Precos.xlsx (11.86 KB)
- Anexo II - SEI_2272857_Documento_de_Formalizacao_da_Demanda ok.pdf (78.23 KB)
- Anexo III - SEI_2242197_Oficio_136.pdf (41.79 KB)
- Anexo IV - SEI_2252067_Portaria_3947.pdf (53.55 KB)